

Star Dust

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **27.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.7 kg (53.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 0.3 kg (9.4%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Wędzony jabłonią Viking Malt | 0.3 kg (9.4%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | karmelowy 150 Viking Malt | 0.3 kg (9.4%) | 82 % | 150 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Viking | 0.3 kg (9.4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.3 kg (9.4%) | 75.5 % | 480 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Comet | 20 g | 60 min | 8.3 % |
| Gotowanie | Comet | 10 g | 20 min | 8.3 % |
| Gotowanie | Fantasia | 10 g | 20 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Fantasia | 20 g | 10 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew T-58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------|-------|--------------|--------|
| Przyprawa | Cynamon | 20 g | Gotowanie | 20 min |
| Inne | Glitter | 100 g | Butelkowanie | --- |
| Klarowanie | karuk | 5 g | Gotowanie | 20 min |